



CABO COYOTE

- RESTAURANTE -

Desayunos completos

Paquete #1 / \$175.00

- Café (refill)
- Pan dulce (1 pza.)
- Jugo de naranja (295 mL)
- Plato de frutas (120 gr.)
- Huevos al gusto: Ingredientes: jamón, salchicha, chorizo, huitlacoche, nopal, rajas, champiñón, mexicana, queso Oaxaca, divorciados o rancheros (hasta dos ingredientes).
(2 pzas. más complemento)

Paquete #2 / \$185.00

- Café (refill)
- Pan dulce (1 pza.)
- Jugo de naranja (295 mL)
- Plato de frutas (120 gr.)
- Enchiladas suizas o enfrijoladas a elegir (180 gr.)

Paquete #3 / \$215.00

- Café (refill)
- Pan dulce (1 pza.)
- Jugo de naranja (295 mL)
- Plato de frutas (120 gr.)
- A elegir omelette entre Poblano o Coyote (180 gr.) o chilaquiles con arrachera (200 gr.)

Lo clásico

Fruta de estación (220 gr.) / \$55.00

Granola casera, yogurt o queso cottage. A elegir. / \$12.00

Hot cakes (3 pzas.) / \$65.00

Waffles (3 pzas.) / \$65.00

Molletes / \$75.00

2 pzas. con chorizo y salsa mexicana.

Extra de tocino o jamón / \$12.00

Pan dulce (1 pza.) / \$15.00

Pan tostado (3 pzas.) / \$25.00

Omelettes

Poblano (180 gr.) / \$115.00

Omelet relleno de rajas poblanas bañado en salsa de chile poblano con huitlacoche, acompañado de frijoles refritos.

Coyote (180 gr.) / \$125.00

Omelet relleno de queso de cabra y espárrago, bañado en salsa de flor de calabaza acompañado de frijoles refritos.

Lo nuestro

Huevos ú omelette al gusto (180 gr.) / \$98.00

Ingredientes: jamón, chorizo, salchicha, queso Oaxaca, nopal, champiñones, huitlacoche, flor de calabaza, cebolla, jitomate o chile serrano, (solo dos).

Huevos rancheros (180 gr.) / \$115.00

Dos huevos sobre tortilla azul y rebanada de jamón bañados en salsa roja, acompañados de frijoles refritos, cubos de queso panela y aguacante.

Huevos motuleños (180 gr.) / \$125.00

Dos piezas de huevo montados sobre dos tostadas bañado de salsa roja acompañado de chicharo y plátano macho frito jamón y queso panela.

Puntas albañil / \$175.00

200 gr. de puntas de res salteadas con cebolla, chile serrano, tocino, champiñón y todo gratinado.

Arrachera caballo / \$260.00

300 gr. de arrachera con cama de papas a la francesa y dos huevos estrellados.

Chilaquiles y enchiladas

Chilaquiles verdes, rojos o divorciados

Con pollo (180 gr.) / \$145.00

Con huevo (2 pzas.) / \$110.00

Con cecina (160 gr.) / \$175.00

Con arrachera (200 gr.) / \$190.00

Chilaquiles poblanos / \$175.00

180 gr. de pechuga de pollo asada con mole de la casa, queso, crema de rancho, cebolla morada y ajonjolí.

Enchiladas suizas, verdes o rojas / \$125.00

180 gr. de pollo desmenuzado en tres tortillas de maíz, bañadas en salsa verde o roja con un toque de crema y cebolla morada.

Enchiladas de mole / \$135.00

180 gr. de pollo desmenuzado en tres tortillas de maíz, bañadas en mole poblano de la casa, queso, crema, cebolla morada y ajonjolí.

Enfrijoladas veracruzanas / \$115.00

120 gr. de huevo revuelto natural en tres piezas de tortilla de maíz, bañadas en crema de frijol, queso, crema, chile y chorizo.

Del comal

Quesadillas (3 pzas.) / \$95.00

Quesadilla una pieza / \$35.00

Ingredientes: papa con chorizo, rajás, picadillo, tinga de pollo, chicharrón prensado, flor de calabaza, champiñones o huitlacoche, con o sin queso.

Bebidas

Jugo de la casa (355 ml) / \$45.00

Naranja, toronja o zanahoria.

Jugo verde (355 ml) / \$48.00

Piña, apio, nopal y naranja.

Jugo especial (355 ml) / \$48.00

Frutas o combinación de su elección.

Malteada (355 ml) / \$65.00

Fresa, vainilla o chocolate.

Café americano de olla (295 ml) / \$38.00

Chocolate caliente (295 ml) / \$40.00

Todos los desayunos se sirven solo hasta las 13:00 hrs.

MENÚ

Entradas

Carpachos

De res / \$195.00

100 gr. de finas láminas de filete de res con arúgula baby y láminas de queso parmesano, acompañado de pan melba.

De salmón ahumado / \$210.00

120 gr. de salmón ahumado con cebolla morada, pepino, tapenade, salsa ponzu, pan melba y terció de limón.

De pulpo / \$210.00

120 gr. de finas láminas de pulpo con jardín (chile, cebolla y cilantro) acompañado de totopos.

Aguachile verde / \$195.00

Camarón (120 g) encurtido, cebolla morada, pepino, cilantro, rábano sandía y chile chiltepín.

Cotmal de camarón, pulpo y ostión / \$185.00

vato 160 gr. de mixto, ostión, pulpo, ostión o camarón acompañado con cebolla, cilantro, jitomate, aguacate y salsa coctelera de la casa.

Tostadas (1 pza.) Horneadas en casa.

De atún / \$85.00

60 gr. de láminas de atún marinado con mayonesa de chipotle y poro frito.

De pulpo ó camarón / \$95.00

90 gr. de pulpo ó camarón, jitomate cherry, cebolla morada, supremas de toronja, chile cuaresmeño, cebollín y emulsión de aguacate.

De tiras / \$95.00

90 gr. de tiras encurtidas, acompañada con cebolla morada, chile habanero y láminas de aguacate.

Ensalada

De frutos rojos (camarón o pollo) / \$195.00

100 gr. de camarón ó 180 gr. pollo con zarzamora, frambuesa, almendra fileteada, queso crema y fresas sobre variedad de lechugas.

César (120 gr.) / \$98.00

Lechuga orejona con aderezo césar, croutones y queso parmesano.

Con pechuga de pollo asada (160 gr.) / \$138.00

Verde / \$165.00

Variedad de lechugas acompañadas con pepino, arúgula baby, berros, espinaca, rábano sandío, esparrago al grill, aguacate y aliño de limón y aceite de oliva.

Con pechuga de pollo asada (160 gr.) / \$195.00

Sopas

Sopa de hongos (350 mL) / \$112.00

Variedad de hongos en caldillo de guajillo, granos de elote, queso panela y flor de calabaza.

Sopa de cebolla (350 mL) / \$125.00

Clásica sopa francesa con costra de queso y crotón.

Sopa azteca (350 mL) / \$98.00

Juliana de tortilla frita, aguacate, crema de rancho, chile pasilla y queso panela en caldillo de jitomate servida en la mesa.

Pastas

Espaguetti boloñesa / \$198.00

180 gr. de pasta con salsa a la boloñesa de la casa, ajo, albahaca, vino tinto y pomodoro.

Espaguetti de mariscos / \$225.00

180 g de pasta con variedad de mariscos: camarón, pulpo, calamar, mejillón, almeja (200 g) flameadas al vino blanco y salsa pomodoro.

Penne aurora / \$195.00

180 gr. de pasta con 100 gr. De salmón flameado al brandy, crema, pomodoro, ajo y albahaca.

Fettuccine serrano / \$250.00

180 gr de pasta con 90 gr de jamón serrano, champiñones, ajo, vino blanco, nuez moscada y albahaca.

Fettuccine dolce vita / \$198.00

180 gr. de pasta con 100 gr. de camarón ó 180 gr. de pollo flameado al brandy, ajo, albahaca y crema.

Lasaña boloñesa / \$235.00

300 gr. de lasaña bañada en crema rosada y gratinada.

Tacos

De arrachera (200 gr.) / \$165.00

Arrachera acompañada de nopales azados y frijoles charros.

De rib eye (200 gr.) / \$195.00

Rib eye gratinado y acompañado de frijoles charros, cebolla cambray, chile toreado y papas a la francesa.

De pescado al pastor (120 gr.) / \$50.00

Pescado, tocino, piña, cebolla morada, aceite de oliva y cilantro.

“Tortillas de maíz azul hechas a mano”

De la Tierra

Rib eye / \$ 395.00

350 g de Rib-eye choise al grill acompañado de elote parrillado, nopal asado, cebolla cambray, chile toreado y frijoles charros.

Arrachera importada / \$ 300.00

300 gr de arrachera angus acompañada de frijoles charros, elote parrillado, nopal asado, cebolla cambray y chile toreado.

Cabrería / \$ 380.00

500gr de cabrería choise acompañado de frijoles charros, elote parrillado, nopal asado, cebolla cambray y chile toreado.

Top Sirloin / \$ 300.00

350 gr de top sirloin choise bañado con salsa gravy acompañado de elote parrillado, nopal asado, cebolla cambray y chile toreado.

Chistorra parrillada / \$ 320.00

Chistorra parrillada (350 g) sobre 2 rebanadas de provolone, nopal asado elote a la parrilla, y guacamole con tortillas de harina servida en tabla de madera.

Pollo con mole / \$ 250.00

Pierna, muslo o pechuga (400 g) entera bañada de mole de la casa espolvoreado con ajonjolí acompañada de arroz a la mexicana.

Del Mar

Mojarra al gusto / \$ 198.00

600 g de mojarra preparada al mojo de ajo, ajillo o enchilada acompañado de ensalada fresca o papas a la francesa.

Atún al ajonjolí / \$ 285.00

220 gr. de atún fresco con costra de ajonjolí, puré de coliflor, espárragos al grill, jitomate cherry y reducción de soya.

Salmón aurora / \$ 315.00

180 g de salmón parrillada sobre 90 g de pasta fettuccine y espejo de salsa rosa acompañado de 60 gr de camarón y corazones de alcachofas al grill.

Salmón a la parrilla / \$ 298.00

180 gr. de salmón con verduras al grill y puré de betabel.

Salmón azteca / \$ 355.00

1180 g de salmón parrillado sobre 90 g de fettuccine con brócoli y setas acompañado de 60 gr de escamoles a la mantequilla.

Camarones al gusto / \$ 350.00

300 gr. de camarón jumbo preparado al mojo de ajo o al ajillo con guarnición a elegir de papas a la francesa, arroz o ensalada.

Pulpo a la gallega / \$ 295.00

180 g de Pulpo acompañado de papas rusticas condimentado con sal de grano, paprika y aceite de oliva.

Pulpo a las brasas / \$ 350.00

180 g de pulpo marinado en reducción de soya y parrillado con guarnición de verduras al grill (calabaza, variedad de pimientos, berenjena, cebolla morada, jitomate, brócoli y setas) acompañado de pure de betabel, pure de zanahoria y alioli de ajo tatemado.

Los Antojitos

Orden de guacamole / \$135.00

250 gr. de guacamole acompañado de totopos.

Con chicharrón seco (150 gr.) / \$185.00

Alitas cabo coyote / \$175.00

200 g de alitas adobadas sobre cama de papas a la francesa acompañada de salsa tartara y salsa BBQ ligeramente picante.

Pescadillas / \$130.00

3 tortillas rellenas de 180 gr. de marlin ahumado con salsa verde y aderezo tártara.

Papas francesa / \$48.00

200 gr. de papas a la francesa rebanadas y fritas al momento.

Papas gajo / \$78.00

200 gr. de papa gajo.

Papas cabo coyote / \$120.00

330 gr de papa gajo con aceite de trufa, parmesano y cebollín picado, acompañado de aderezo tártara.

Pollo cabo coyote / \$195.00

180 gr. de pechuga empanizada servida en fajitas con salsa casse y queso gratinado, acompañado de papas a la francesa.

Hamburguesa de rib eye / \$ 235.00

200 g de Rib-eye choise molido, queso manchego, pepinillos, cebolla caramelizada, jitomate, lechuga, tocino frito, portobello y alioli acompañado de papas gajo.

Hamburguesa bacon / \$235.00

200 g de carne molida choise, 120 g tocino frito, queso manchego, cebolla caramelizada, jitomate, lechuga y ali oli acompañado de papas gajos.

Hamburguesa clasica / \$195.00

200 g de carne molida choise, queso manchego, cebolla caramelizada, jitomate, lechuga y alioli acompañada de papa gajo.

Pepito de arrachera / \$195.00

180 g de arrachera, queso mozzarella, cebolla caramelizada, jitomate, lechuga, guacamole, alioli y frijoles refritos acompañado de papas a la francesa.

Pizzas

Margarita / \$170.00

250 gr. de masa, mozzarella, pomodoro, jitomate y albahaca fresca.

Pepperoni / \$180.00

250 gr. de masa, mozzarella, pomodoro y pepperoni.

Hawaiana / \$180.00

250 gr. de masa, mozzarella, pomodoro, jamón y piña.

Fungi con pollo / \$200.00

250 gr. de masa, mozzarella, pomodoro, pollo al grill y variedad de hongos.

Mexicana / \$200.00

250 gr. de masa, mozzarella, pomodoro, chile cuaresmeño, chorizo, frijoles, aguacate y cebolla.

Boloñesa / \$195.00

250 gr. de masa, mozzarella, pomodoro y 200 gr. de boloñesa.

Cuatro quesos / \$200.00

250 gr. de masa, mozzarella, pomodoro, queso de cabra, provolone y queso crema.

“Todas nuestras pizzas tiene 32 cm. de diámetro aproximadamente”



Nota: Peso promedio antes de cocción.

El consumo de alimentos crudos es responsabilidad del comensal.

Nuestros precios son en pesos mexicanos (MXN), ya incluyen el 16% de I.V.A.